

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
Vinaigrette des Philosophes*
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 24 CHF
Burratina, tartufata et vinaigrette à base de noix
- ▼ **Gaspacho de tomates, brugnons et nectarines** 19 CHF
Croûtons à la provençale
- ▼ **Caviar d'aubergine à l'huile de sésame et épices zaatar** 16 CHF

Continuons avec nos viandes

- ▼ **Cœur d'Entrecôte Suisse** 48 CHF
Farandole de légumes et jus de viande
- ▼ **Magret de canard** 38 CHF
Sauce groseille, pommes de terre dauphine et haricots verts au lard
- ▼ **Roulé de bavette de bœuf farci à la mozzarella et herbes fraîches** 36 CHF
Sauce chimichurri
- ▼ **Burger de poulet crispy** 38 CHF
Lard grillé, crème à la moutarde, cheddar, sucrine, tomates, oignon rouges et frites maison

Les poissons

- ▼ **Daurade grillée** 48 CHF
Riz basmati, ratatouille et sauce vierge
- ▼ **Calamar en persillade** 38 CHF
Riz basmati et ratatouille
- ▼ **Brochette de flétan et gambas marinées aux épices** 36 CHF
Légumes grillés

Le végétarien

- ▼ **Aubergine grillé et frit** 32 CHF
Coulis de tomates, légumes, parmesan, pistou et herbes fraîches

Les tartares : préparés par nos soins

- ▼ **Le Tartare de bœuf « les Philosophes »**
-130 gr : 30 CHF
-180 gr : 40 CHF
- ▼ **Le Tartare de thon au soja, cébette, yuzu et wakame** -150 gr : 44 CHF

*Nos tartares sont servis avec des frites maison, de la salade *, des toasts et du beurre*

** vinaigrette à base de noix*

Les douceurs

- ▼ **Moelleux au chocolat et praliné** 13 CHF
Glace vanille
- ▼ **Café ou thé gourmand et ses gourmandises** 13 CHF
- ▼ **Panna Cotta à la fève de tonka** 11 CHF
- ▼ **Tartare de fraises à la mélisse** 13 CHF
Sorbet fraise et meringue
- ▼ **La coupe des Philosophes** 13 CHF
Sorbet citron vert et limancello maison

Les glaces et sorbets artisanaux

- ▼ **Glaces** : vanille - chocolat - caramel beurre salé - 5 CHF/boule
double crème et meringue – banane -

Sorbets : abricot du valais - citron vert - orange sanguine - pêche de vigne - pomme verte – poire - fraise

Tous nos sorbets peuvent être arrosés : abricotine, williamine, framboise sauvage, vodka (+3 CHF la boule)

Provenance : Glacier des Alpes à Annecy – Maître Artisan Glacier

Le chef travail uniquement avec des produits frais et de saison, c'est pourquoi l'ardoise des suggestions change chaque semaine.

*Pour toute allergie, nous vous invitons à le signaler à votre hôte de table
TVA 7,7% - Origine : Viandes – Suisse, France/ Poissons - Atlantique, Léman*

Notre menu découverte ...

Laissez-vous transporter dans l'univers de notre chef Jonathan Gueraische avec un menu à l'aveugle composé d'une mise en bouche suivie d'un menu en 5 temps ...

À commander pour l'ensemble de la table

85 CHF

Menu disponible uniquement pour le dîner, du lundi au jeudi.

